



# Facultad de Veterinaria

Universidad Complutense

## FICHA DE ASIGNATURA

TITULACIÓN	PLAN DE ESTUDIOS	CURSO ACADÉMICO
<b>Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos</b>	<b>0885</b>	<b>2012-2013</b>

Título de la Asignatura	<b>ALIMENTACIÓN Y CULTURA</b>
Subject	<b>FOOD AND CULTURE</b>

Código (en GEA)	804297
Carácter (Básica – Obligatoria – Optativa)	Obligatoria
Duración (Anual- Semestral)	Semestral
Horas semanales	2 horas: Lunes y Miércoles, 11-12h

Créditos	Teóricos	2,5	Curso	Semestre	Área de conocimiento
	Prácticos	-	2º	1º	Nutrición y Bromatología
	Seminarios	0,3	Departamento responsable		Facultad
	Otros	0,2	Nutrición y Bromatología II: Bromatología Nutrición y Bromatología I: Nutrición		Farmacia

	Nombre	teléfono	e-mail
<b>Profesor/es Coordinador/es</b> <b>Departamento</b> <b>Facultad</b>	Dra. M <sup>a</sup> Cruz Matallana González Nutrición y Bromatología II: Bromatología Farmacia	91- 3941775/1799	mcmatall@farm.ucm.es
<b>Profesores que imparten la asignatura</b>	Dra. M <sup>a</sup> Cruz Matallana González	91-3941799	mcmatall@farm.ucm.es
	Dra. Esperanza Torija Isasa	91-3941799	metorija@farm.ucm.es
	Dra. Lourdes Pérez-Olleros Conde	91-3941810	ollerosl@farm.ucm.es
	Dra. Carmen Cuadrado Vives	91-3941810	ccuadrado@farm.ucm.es

### Breve descriptor

Se determinan los factores que inciden en la elección y utilización de los alimentos. Se estudia la relación existente entre los hábitos alimentarios y los condicionantes culturales, así como su evolución histórica.

### Requisitos y conocimientos previos recomendados

Sin requisitos previos.

### Objetivos generales de la asignatura

- Estudiar la relación entre las normas de cada cultura y las costumbres alimentarias.
- Conocer los alimentos utilizados en las distintas épocas de la historia.
- Profundizar en las formas de obtención y uso de los alimentos.
- Determinar la influencia de las distintas costumbres alimentarias en la alimentación española.
- Estudiar los problemas actuales en relación con la alimentación/nutrición.
- Determinar la importancia de los hábitos alimentarios en la salud del ser humano.

### General Objectives of this subject

- To study the relationship between the rules of each culture and food habits.
- To know the foods used in the different periods of history.
- Delve into the ways of obtaining and using food.
- To determine the influence of different food habits in the Spanish diet.
- To study current issues related to food / nutrition.
- To determine the importance of dietary habits in human health.

### Programa Teórico y Práctico

#### PROGRAMA TEÓRICO

##### **PROGRAMA DE LA PRIMERA PARTE (Dras. Torija Isasa y Matallana González)**

TEMA 1.- **Introducción.** La alimentación como hecho cultural. La cultura alimentaria en su origen. Factores que la condicionan. Bibliografía.

TEMA 2.- **Hábitos alimentarios.** Factores que influyen en la formación y modificación de los diferentes hábitos. Simbolismo y usos de los alimentos.

TEMA 3.- **Contribución del hombre prehistórico al modo de alimentarse.** Diferentes épocas y costumbres alimentarias. La agricultura y su evolución. Alimentos más utilizados.

TEMA 4.- **La alimentación de los pueblos antiguos.** Mesopotamia. La alimentación en Egipto y su repercusión. Otros pueblos.

TEMA 5.- **La alimentación en las culturas griega y romana.** Alimentos utilizados. Formas de consumo.

TEMA 6.- **Edad Media: forma de alimentarse en Europa.** La alimentación en la península ibérica antes del Descubrimiento.

TEMA 7.- **Intercambio de alimentos con motivo del Descubrimiento de América.** Los orígenes de la alimentación en el continente americano. Principales alimentos en Mesoamérica y América del Sur.

TEMA 8.- **La alimentación en España en los siglos XV a XVII.** Costumbres básicas y adaptación a los nuevos tiempos.

TEMA 9.- **Los siglos XVIII y XIX en España:** Alimentos, obtención y formas de uso.

TEMA 10.- **La alimentación de los españoles en los siglos XX-XXI.** Distintas etapas en el siglo XX. Alimentos de actualidad y para el futuro.

### **PROGRAMA DE SEMINARIOS**

**1.- Trabajos académicos sobre Alimentación y Cultura.** Elección de tema y pautas generales de elaboración.

**2.- Elaboración de un trabajo de revisión bibliográfico** que se comentará y presentará en las "Jornadas de Cultura Alimentaria de España y del Mundo", organizadas por el Dpto. de Nutrición y Bromatología II (Bromatología).

### **PROGRAMA DE LA SEGUNDA PARTE (Dras. Cuadrado Vives y Pérez-Olleros Conde)**

TEMA 11.- **Evolución histórica de la Ciencia de la Nutrición.**

TEMA 12.- **Impulso alimentario.** Hambre y apetito. Placer y displacer de comer. Percepción del alimento.

TEMA 13.- **Patologías de la conducta alimentaria:** anorexia, bulimia, obesidad, otros trastornos.

TEMA 14.- **La dieta en los distintos pueblos** y sus repercusiones nutricionales.

TEMA 15.- **Actualidad y futuro de la nutrición.** Nuevas perspectivas para la prevención de algunas enfermedades.

TEMA 16.- **Demografía y alimentación.** Organizaciones internacionales: Programa para mejorar la nutrición en el mundo.

TEMA 17.- Temas nutricionales de interés actual e impacto social.

### **PROGRAMA DE SEMINARIO**

**1.- Medios de comunicación.** Influencia en la nutrición y efectos en la salud.

## Método docente

### Clase Magistral

Explicación de fundamentos teóricos, haciendo uso de herramientas informáticas.

### Clases prácticas y seminarios

Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos.

Presentación y discusión de casos prácticos. Exposiciones. Asistencia y presentación de trabajos a las "Jornadas de la Alimentación de otras Culturas".

### Tutorías individuales y colectivas

Orientación y resolución de dudas.

## Criterios de Evaluación

1. La asimilación de conocimientos teóricos se valorará a partir de pruebas escritas.
2. Seminarios y exposición de trabajos.

En cualquier caso se evaluará según la norma establecida y aprobada en cada momento por la Junta de Facultad.

## Otra Información Relevante

## Bibliografía Básica Recomendada

- Almodovar Miguel Ángel (2003). El Hambre en España. Ed. Oberon.
- Aguilera, C (1997). Historia de la alimentación mediterránea. Ed. Complutense. Madrid.
- Alcalá-Zamora, J (1994). La vida cotidiana en la España de Velásquez. Ed. Temas de Hoy. Madrid.
- Contreras, J (1993) "Antropología de la alimentación" Eudema, S.A. Salamanca.
- Contreras, J (1995). "Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres." U.B.
- Cruz Cruz, J (1991) "Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria". Eunsa. Pamplona.
- Cruz Cruz, J (1997). La Dietética Medieval. La Val de Onsera. Huesca.
- Derache, R (1994) "Science et arts culinaires. De la cueillette á la gastronomie" Lavoasier Tec & Doc. Paris
- Flandrin J-L y Montanari , M (2004). «Historia de la Alimentación". Ediciones Trea S.L.
- Harris, M (1989 – 1990) Bueno para comer. Alianza Editorial. El Libro de bolsillo. Madrid.
- Pérez- Sampper, M<sup>a</sup> Ángeles (1998). La alimentación en el Siglo de Oro. Ed. Val de Onsera. Huesca.
- Ritchie, C.I.A. (1986) "Comida y civilización" Alianza Editorial. El libro de Bolsillo. Madrid.

- Toussaint – Samat, M Historia natural y mortal de los alimentos. Alianza Editorial Libro de bolsillo Madrid (varios números).
- Toussaint – Samat, M (2009). "A History of Food" Wiley-Blackwell. U.K.